FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no se aplica a E.U.A. ni a Canadá)

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se utilice en condiciones distintas a las normales, b) el producto no se opere de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto sea alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos según sea necesario, sin costo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Pub. No. 177275-00-RV00
Printed in People's Republic of China

Impreso en la República Popular China

Imprimé en République populaire de Chine



READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK

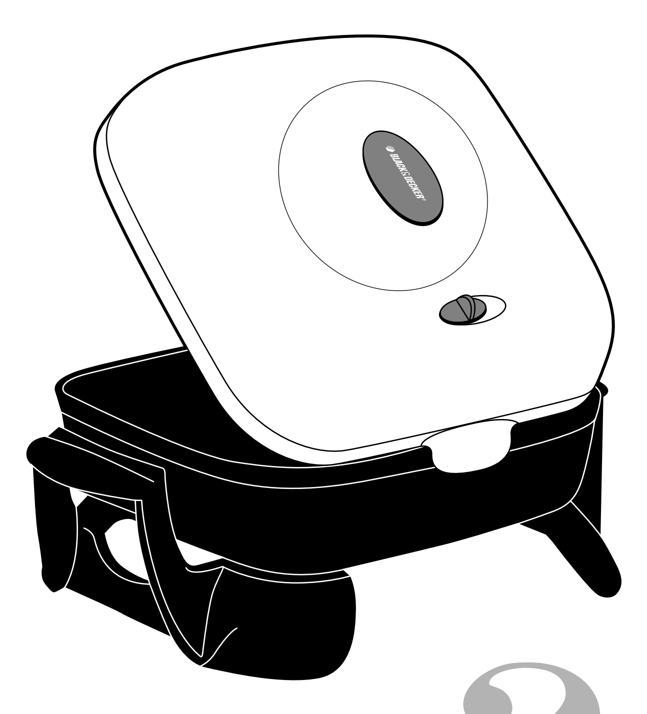
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

BLACK&DECKER®*

Multi-Cuisine™ & Deep Dutch™

Electric Skillets (English, page 2)
Sartenes eléctricos (Español, página 12)
Poêles à frire électriques (Français, à la page 24)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2499
http://www.applicaconsumerproductsinc.com

1250W	120V∿	60 Hz
1250W	220V∿	50/60 Hz

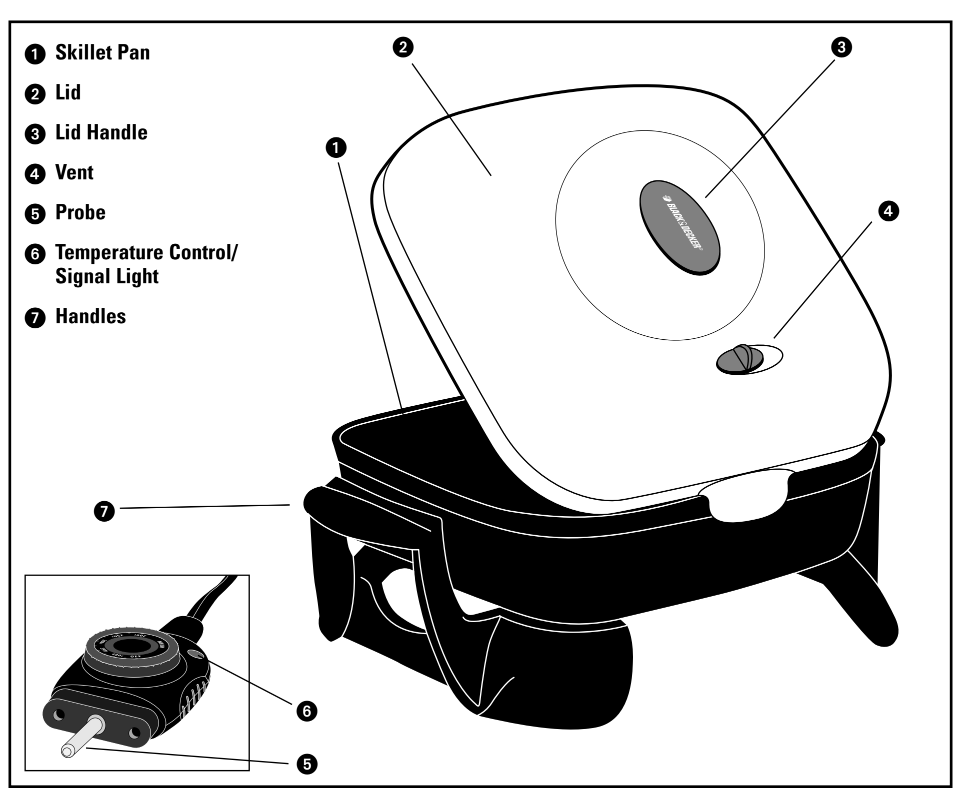


IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not spill on or immerse cord, plug, or Temperature Control in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it can be accidentally pulled or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach Temperature Control to the Skillet first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the Control to "Off," then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the Skillet for other than intended use.
- When oil is heated to a high temperature in any vessel, flammable gases are given off. Do not expose a flame to these gases as they could ignite and cause a fire hazard. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- To avoid eruption, burns and fire hazards, never cover the Skillet when heating oil.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



GROUNDED PLUG (120V Models Only)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. **Do not attempt to defeat this safety feature.** Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

SPECIAL ATTENTION:

The use of an extension cord is not recommended. However, if it is absolutely necessary, be sure that the cord is (1) No. 14 AWG minimum size and rated no less than 1875 watts; (2) UL Listed; (3) as short as possible (long cords can overheat, as well as trip circuit breakers); (4) not used for operating more than one appliance at a time.

ASSEMBLE BEFORE FIRST USE

1. Place the Skillet Pan upside down on a table or counter and remove the screws. Be sure the metal washers remain in place over the holes.
2. Position each Handle overhanging the edge of the counter for easier assembly so that the holes in the Handles line up with the holes in the raised "mounting" area on the bottom of the Skillet Pan.

NOTE: For models with the Tilt-Leg Feature, decide which side of the Pan you would like to have raised (see "Tilt-Leg Feature"). We recommend installing the handle with the tilt-leg on the control side so that juices will flow to the opposite end for easier basting; however, you may choose either side.

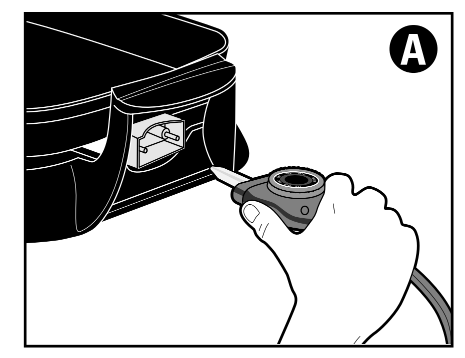
3. Use the screws to secure the Handles to the Skillet Pan. DO NOT OVER-TIGHTEN as it may crack the Handles. Turn the Skillet Pan back over and place it on a flat, level surface to be sure the Handles and Feet sit level.

How To Use

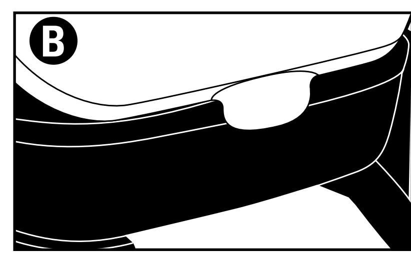
"Conditioning" The Pan

IMPORTANT: Before first use, remove the Control and wash the Skillet Pan and Lid in soapy water; dry thoroughly. To preserve the non-stick coating, condition the Pan by spreading a light coating of cooking oil over the inside surfaces. Wipe away excess oil with a paper towel. Do not use non-stick cooking spray to condition. You will not have to re-condition again after first use.

NOTE: Only use the Temperature Control provided with this Skillet. Other controls may fit but will not provide proper performance.

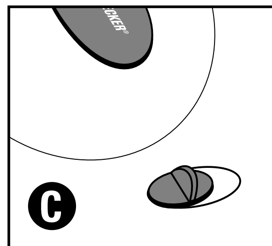


1. Set the Temperature Control to "Off" and push the Probe firmly into the socket on the Skillet Pan (A). Be sure the Control is securely inserted. Always attach the Control to the Pan FIRST before plugging into an outlet.
2. Preheat the Skillet Pan before adding any grease or vegetable oil unless the recipe says to add fats first. Some foods do not require Skillet preheating. Use the charts and recipes in this book as a guide for procedures. To preheat the Skillet, turn the Temperature Control Knob to the recommended setting. When the Signal Light goes out, the Skillet is preheated. During cooking, the Signal Light will cycle on and off indicating that the temperature selected is being maintained.
3. Some recipes call for simmering which means to cook foods in liquid just below the boiling point. The simmer point varies depending on the type of liquid and amount of food. To simmer, bring the food or liquid to a boil by turning the Temperature Control Knob to around 350°F (177°C). When the liquid begins to boil, **slowly** turn the Control Knob back until the Signal Light goes out. Cover and simmer for the length of time necessary. The Light will cycle on and off frequently to maintain the simmer temperature.
4. While the handles and base "feet" are heat-resistant, do not cook on heat-sensitive surfaces. Once cooking is complete, you can remove the Control to bring the Skillet Pan to a table for easy serving. To remove, be sure the Control is unplugged and set at Off. Using a pot holder or mitt, hold the Skillet with one hand and the pull the Temperature Control out from the Pan with the other.
   NOTE: Some counter and table surfaces are sensitive to heat. Take care to avoid damaging linoleum, vinyl tile, painted or varnished surfaces. Heat-resistant formica and porcelain enamel surfaces are not affected providing the underside of the pan is clean. When in doubt, use a heat- resistant pad or hot plate under the Skillet.
5. Use plastic, rubber, non-stick coated, or wood utensils when cooking and serving. If using metal utensils, take care not to dig into the non-stick finish. Do not cut food on the surface using a knife to avoid scratching the non-stick coating.
6. To prevent accidental burning, use pot holders when touching the Lid and lift it only by the top handle. Use pot holders and extreme caution when moving the Skillet if it contains hot liquids.



Tilt-Lid Feature

The Lid is designed with an extended piece featuring slots that fit onto the back or sides of the Skillet Pan body to position the Lid at an angle (B). Use this feature as a convenient rest position for the Lid when you are sautéing, stirring, or turning food. In the tilted position, splatters and condensation will drip back down into the Pan. Carefully lift the Lid up to remove it from the Pan edge when done for easy placement on the Skillet.

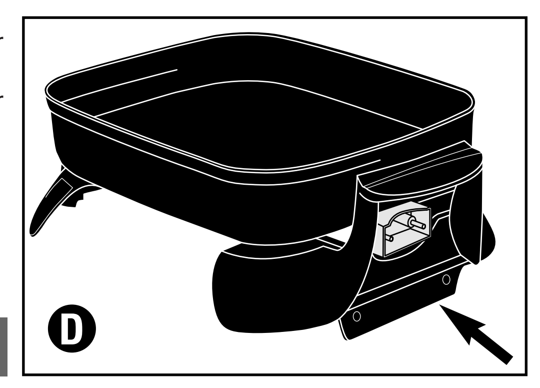


Lid Vent

The Skillet Lid has a built-in Vent. Slide the Vent open to allow for escaping steam when crisping or browning (C). **CAUTION:** Be careful if adjusting the Vent when the Skillet is on to avoid escaping steam and potential burns..

Tilt-Leg Feature (Certain Models Only)

The Tilt-Leg raises one side of the Skillet slightly so that oils, fats, or other liquids will drain to the opposite side as they collect. This feature is great for pan broiling and basting foods while cooking. To use, pull the Leg straight down so that it stands under the handle. (D) Be careful not to pull too far. **CAUTION:** Be careful not to push down on or strain the Tilt-Leg.



Cleaning

1. Unplug the cord, remove the Temperature Control by pulling it straight out, and allow the Skillet Pan to cool completely before cleaning. **CAUTION:** The Control may be warm after long use so be careful when removing it. WHEN THE TEMPERATURE CONTROL HAS BEEN REMOVED, the Pan and Lid can be completely immersed in soapy water or placed in a dishwasher. The Lid is dishwasher-safe — TOP RACK ONLY. Over time and use, the Lid may discolor: this is normal.
2. If washing by hand, use a sponge or nylon pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners, coarse cleansers, or metal pads as they may damage the non-stick coated surface. After washing, dry the Pan thoroughly giving special attention to the Socket area. Do no use metal pads to clean electrical pins.

NOTE: ***If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.***

Need Help?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

General Temperature Ranges

Warm Setting
Used to keep foods that have been prepared in the Skillet at serving temperature for a short period of time. Adjust temperature up to keep foods warm for longer periods of time.

Low Heat – 200°F to 250°F (93°C – 121°C)
Use for warming, simmering, steaming, and gentle boiling. Some foods are started at higher temperatures then reduced to low heat to finish the cooking process. Use for cooking special dessert sauces, such as Cherries Jubilee, and puddings.

Medium Heat — 250°F to 325°F (121°C – 163°C)
Use for eggs, bacon, and sausage, or to sauté vegetables such as onions, green pepper, or mushrooms. Also to cook roasts and other cuts of meat after they have been browned at higher temperatures.

High Heat — 325°F to 400°F (163°C – 204°C)
Use to brown, sear, pan fry (with fat), deep fry, and pan broil meats without fat and to stir fry meats and vegetables (with fat). Breaded foods such as vegetables, meats, fish, and poultry are pan fried in this temperature range with a small quantity of fat.

Cooking Guides

The cooking temperatures and times in the GUIDES are approximate. You may have to adjust them depending on food size, quantity, temperature, and personal taste. Foods at room temperature need less cooking time than foods taken from the refrigerator. You might need to reduce the temperature/time for small quantities of food. Choose one of the following for grease or fat, depending on personal preference: butter, margarine, oil, shortening, drippings.

PAN FRYING AND COOKING

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
BACON **Regular Slices, up to 8**	No	325°F 163°C	10-12	Place in COLD Skillet. Separate slices when positioned in Pan. Turn as necessary. Drain on toweling.
CHICKEN **3½-4½ pounds** **1.59 kg-2.04 kg** **Cut-up** **Broiler-Fryer**	Yes	400°F 204°C Brown 325°F 163°C Finish	20 30-40	Dredge chicken pieces in mixture of ½ cup flour, 2 tsp. salt, 1 tsp. paprika, ¼ tsp. pepper. Spray Skillet with non-stick cooking spray. Preheat at 400°F (204°C). Brown chicken, meaty side first, turning once, for about 20 mins. Reduce temperature to 325°F (163°C); cover, with vent open, and cook 30-40 mins. or until chicken is tender. Turn occasionally during cooking.
EGGS **Fried, up to 5**	Yes	275°F 135°C	4-6	Melt 1 tbsp. fat in Skillet and spread over surface; fry eggs until done. Turn as desired.

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
EGGS, cont'd. **Scrambled, Mixture of 4 eggs**	Yes	250°F 121°C	4-6	Melt 1 tbsp. fat and spread over surface. For 4 eggs, beat thoroughly with ¼ cup milk, ¼ tsp. salt, dash pepper. When mixture begins to set, stir bottom and sides until eggs are cooked to suit personal taste.
FISH FILLETS **1 pound, 1/4" thick .45 kg/.64 cm fillets**	Yes	375°F 191°C	5-8	Dip fish in mixture of 1 beaten egg and 1 tbsp. milk, then in 1 cup seasoned bread crumbs. Add 2 tbsp. oil to preheated Skillet. Fry fillets until golden brown on both sides.
FRANKFURTERS **10/package**	No	325°F 163°C	12 -14	Place in COLD Skillet. Turn carefully to avoid breaking skin; turn often until browned on all sides.
FRENCH TOAST **Up to 5 slices**	Yes	350°F 177°C	2-4	Beat 2 eggs thoroughly with 2 tbsp. melted butter or margarine, 2 tbsp. milk and ¼ tsp. salt. Dip bread slices in mixture, turning so both sides are coated. Lightly grease preheated Skillet. Add bread, brown on one side; then the other.
HAM **Precooked Slice** **½" (1.27cm) tp ¾" (1.91cm) thick**	Yes	325°F 163°C	5-8	Slash fat edge at 2" (5 cm) intervals to prevent curling. Fry ham on both sides until lightly browned. Turn frequently.
HAMBURGERS **¼ lb. (.11kg) each, ½" (1.27cm) thick, up to 6**	Yes	350°F 177°C	12-15 med 16 -20 well done	Add patties to preheated Skillet. Brown on both sides, turning occasionally.
PANCAKES, **Up to 4**	Yes	350°F 177°C	2-4	Prepare your favorite pancake recipe. Lightly grease preheated Skillet with vegetable oil if recipe does not contain fat. For each pancake, use about ¼ cup batter. Turn when bubbles appear on top surface and edges look dry. Brown on other side.
PORK CHOPS, **With Bone, Up to 6, ½" (1.27cm) to ¾" (1.91 cm) thick**	Yes	350°F 177°C Brown 250°F 121°C Finish	10 15-25	Trim off fatty edges. Brown chops, turning occasionally. Reduce temperature to 250°F (121°C). Cover and and cook until well done, but not dry.
POTATOES, **1½-2 lbs. (.68-.90 kg) (about 3 large) ⅛" (.32 cm) thick slices**	Yes	350°F 177°C	25-30	Place in 2-3 tablespoons hot bacon fat or vegetable oil. Cook and brown, turning frequently.
SANDWICHES **Grilled, Up to 5**	No	350°F 177°C	6-8	Spread cheese or other favorite filling between bread slices. Lightly spread softened butter or margarine on outside of bread; place in COLD Skillet. Grill each side until browned, about 3-4 minutes/side.

Food	Preheat	Approx. Temp	Approx. Time/Mins.	Directions
SAUSAGE **Links or patties, Up to 12 links, or 5 patties**	No	325°F 163°C	15-25	Place in COLD Skillet; turn **carefully** and **often** until golden brown and well done, but not dry. Links take slightly longer than patties.
STEAK **Cube, Up to 5, ½" (1.27cm) thick Sandwich, Up to 8, ¼"(.64 cm) thick**	Yes	350°F 177°C	3-8	Slash edges to prevent curling if necessary. Add steaks and cook to desired doneness. Thicker steaks take slightly longer.

ROASTING

Because of variations in Skillets and cuts of meat and poultry, it is important to use a meat thermometer when roasting to accurately determine internal temperature. Insert thermometer into the thickest piece of meat or poultry, making sure it does not touch a bone or any part of the Skillet and roast according to the temperature on the thermometer.

Food	Approx. Temp	Approx. Roasting Time	Directions
BEEF POT ROAST **Boneless Rump or Bottom Round – About 4 lbs. (2.27kg)**	400°F 204°C Brown 300°F 154°C Roast	30 mins. browning time 40-45 mins./lb.(kg) cooking time	Preheat Skillet at 400°F (204°C). Brown meat on all sides. Drain accumulated fat from Skillet. Reduce temperature to 300°F (154°C). Cover, with vent closed. Cook, turning every ½ hour, until meat is tender. Save drippings for gravy if desired. For less crisp exterior, add ½ cup water to Skillet as needed.
CHICKEN **1 or 2 Broiler-Fryer, About 4 lbs. each (2.27kg)**	375°F 191°C Brown 300°F 154°C Roast	25 mins. browning time 1:00-1:15 hours cooking time	Preheat Skillet to 375°F (191°C). Brown chicken on all sides. Reduce temperature to 300°F (154°C). Drain off accumulated fat, if desired. Cover Skillet, with vent open. Halfway through cooking period, turn chicken and roast until well done.
PORK ROAST **Boneless Pork Loin, About 3 lbs. (1.36kg)**	400°F 204°C Brown 300°F 154°C Roast	15 min. browning time 1:00–1:15 hours cooking time	Preheat Skillet at 400°F (204°C); brown roast on all sides. Reduce temperature to 300°F (154°C). Drain off accumulated fat. Position roast fat side down in Skillet. Cover, with vent open. Turn about every ½ hour during cooking. Roast well done.

DEEP FRYING GUIDE

Use about 1 quart vegetable oil (946 ml) in the Skillet for deep frying. (This is the maximum amount of oil that should be used for deep fat frying.) Turn the Temperature Control to the highest setting with vegetable oil in the Skillet. Do not add food until the Signal Light goes out.

CAUTION: When oil is heated to a high temperature, flammable gases are given off. Do not expose a flame to these gases as they could ignite and cause a fire hazard. To avoid eruption, burns, and fire hazards, never cover the Skillet when heating oil.

Additional deep frying tips:

1. Food should be uniform in size.
2. Whenever possible, let refrigerated foods stand at room temperature for 30 minutes before frying. For frozen foods, remove from freezer just before frying.

3. Dry excess moisture from foods with paper towels before frying. If foods are frozen, remove large ice crystals. This reduces oil spattering.
4. Add food to hot oil carefully to prevent spatter. Do not overfill Pan.
5. Do not use plastic utensils in hot cooking oil — they will melt.
6. Use a good quality vegetable oil for frying. Do not use butter, bacon fat, lard, margarine, or olive oil since these fats tend to smoke and/or burn easily.
7. To help keep the oil from dropping below proper frying temperature, add food to oil in small batches and wait 3-5 minutes before frying additional batches.
8. Use the foods below as a guide. If frying other foods, experiment to find the best cooking time.
9. Allow fried foods to drain on paper toweling before serving.

Food	Approx. Temp	Approx. Frying Time	Directions
CHICKEN TENDERS **1 lbs. (.45kg) (about 8)**	400°F 204°C	8-10 mins.	Add 1 quart vegetable oil (946ml) to Skillet. Preheat at 400°F (204°C). until light goes out. Mix together 1 beaten egg and 1 tbsp. milk. Dip tenders into egg mixture, then in 1 cup seasoned bread crumbs. Add to Skillet. Cook, turning frequently.
FISH FILLETS **About 1¾ lbs. (.78kg) , 1" (2.54cm) thick cut into serving pieces**	400°F 204°C	13-15 mins.	Add 1 quart vegetable oil (946ml) to Skillet. Preheat at 400°F (204°C). until light goes out. Mix together 1 beaten egg and 1 tbsp. milk. Dip fillets into egg mixture, then in ¾-1 cup seasoned bread crumbs. Add to Skillet. Cook, turning about every 5 mins. Handle fillets gently to prevent breakage.
ONION RINGS **2 medium onions, ¼"(.64cm) thick slices separated into rings**	400°F 204°C	2 mins.	Add 1 quart vegetable oil (946ml) to Skillet. Preheat at 400°F (204°C) until light goes out. Make batter by adding ½ cup all-purpose flour, ½ tsp. baking powder, ¼ tsp. parsley, ¼ tsp. salt, and dash pepper to mixing bowl. Stir in 1 beaten egg and ⅓ cup milk. Toss onion rings in batter. Add about 15-20 rings to hot oil. Turn after 1 min. Repeat with remaining rings.

Recipes

FLAVORFUL PORK TENDERLOINS WITH FENNEL

2 pork tenderloins, about 1 pound (.45 g) each, trimmed
Salt and pepper to taste
1 tablespoon butter
1 tablespoon olive oil
2 fennel bulbs, sliced into 1-inch (2.5 cm) pieces
2 shallots, chopped
6 tablespoons balsamic vinegar
1 tablespoon chopped fresh sage

1. Preheat Skillet at 400°F (204°C). Season pork with salt and pepper to taste.
2. Add butter and oil to preheated Skillet, spreading over surface.
3. Brown pork on all sides, about 12 minutes. Transfer to a platter.
4. Add fennel and shallots; sauté until tender and golden, about 10 minutes, stirring often.
5. Add vinegar and sage. Stir into fennel mixture. Return pork to Skillet. Bring to a boil, cover, with vent closed, and reduce heat to a simmer. Cook until well done, about 25-30 minutes longer.
6. Slice pork into ½-inch (1.27 cm) medallions, and serve with fennel mixture.

Makes: 4-6 servings.

VEGETABLE BEEF TERIYAKI

- *1½ pounds (.68 kg) top round London broil, thinly sliced*
- *½ cup soy sauce*
- *⅓ cup lemon juice*
- *2 tablespoons brown sugar*
- *1 tablespoon vegetable oil*
- *10 oz. (280g) fresh mushrooms, sliced*
- *1 can (8 oz./240ml) sliced water chestnuts, drained*
- *½ pound (.23kg) fresh snow peas*
- *1 tablespoon cornstarch*
- *2 tablespoons water*

1. Add meat slices, soy sauce, lemon juice and brown sugar to a large plastic bag. Close securely and mix contents thoroughly. Allow to marinate at least 30 minutes or overnight (in refrigerator).
2. Preheat Skillet at 350°F (177°C). Add vegetable oil, and spread over surface of pan.
3. Add meat mixture to Skillet. Stir-fry until lightly browned, about 3-4 minutes. Add mushrooms, water chestnuts and snow peas. Stir into meat mixture.
4. Cover, with vent open, and cook 3-4 minutes, stirring occasionally.
5. In measuring cup, combine cornstarch with water. Reduce heat to medium, push food to one side, and add cornstarch mixture. Stir constantly until liquid thickens slightly. Then stir into beef mixture.
6. Serve over hot rice, if desired.

Makes: 6 servings.

CHEESY CHICKEN TOSTADOS

- *Non-stick cooking spray*
- *½ cup frozen chopped onion*
- *1 can (4.5 oz/126g) chopped green chilies*
- *1 can (10 oz/280g) premium chunk chicken breast, broken up*
- *1 can (14.5 oz/435ml) beef or chicken broth*
- *2 cups shredded Cheddar cheese*
- *4 flour tortillas, oven browned*
- *Sour cream*
- *Ready-to-serve greens*
- *Salsa, favorite kind*
- *Ready-made guacamole*

1. Spray Skillet with non-stick cooking spray, and preheat at 350°F.
2. Add onions to Skillet and sauté to brown lightly.
3. Stir in chopped chilies; reduce heat to 250°F (121°C). Add chicken and broth. Bring to a boil, reduce heat to a simmer. Cover, with vent closed, and simmer for 10-15 minutes.
4. Reduce heat to low and stir in cheese. Stir until cheese has melted and mixture is blended.
5. To serve, place toasted tortilla on plate. Top with ½ cup chicken mixture, spreading to edges of tortilla. Add desired toppings prior to serving, or pass them at the table.
6. Repeat with remaining tortillas and chicken mixture.

Makes: 4 servings.

EL PASO CHICKEN PILAF

- *Non-stick cooking spray*
- *1 can (14.5 oz/435ml) chicken broth*
- *1 package (6.09 oz/170 g) rice pilaf mix*
- *1-1½ teaspoons cumin*
- *¼-½ teaspoon red pepper flakes*
- *2 cups cooked chicken strips, cut into 1-inch (2.5 cm) chunks*
- *2 cups frozen corn kernels*
- *1 can (15.5 oz/434g) black beans, drained and rinsed*
- *1 can (14.5 oz/406g) seasoned diced tomatoes*
- *½ cup chopped fresh tomato*
- *⅓ cup water*

1. Spray Skillet with non-stick cooking spray, and preheat at 350°F (177°C).
2. Add chicken broth to Skillet, and bring to a boil. Stir in rice pilaf mix, rice seasoning packet, cumin and red pepper flakes. Bring to a boil; cover, with vent closed, and reduce heat to a simmer.
3. Simmer for about 15-20 minutes.
4. Stir in remaining ingredients. Cover, with vent closed, and bring to a boil. Reduce heat to a simmer. Cook about 10 minutes, or until rice is done and pilaf is heated.
5. Serve topped with shredded Cheddar cheese, if desired.

Makes: About 6 servings.

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

- *1 package (18.5 oz/518g) yellow cake mix*
- *1⅓ cups water*
- *⅓ cup vegetable oil*
- *3 eggs*
- *6 tablespoons butter or margarine*
- *1 cup packed light brown sugar*
- *1 can (19 oz/532g) pineapple slices, well drained*
- *8 maraschino cherries, halved and drained*
- *¼ cup chopped nuts*

1. Prepare cake mix according to package directions.
2. While mixing cake batter, preheat Skillet to 275°F (135°C). Melt butter or margarine in Skillet. Add brown sugar, stirring until dissolved. Spread evenly over bottom of Skillet.
3. Arrange pineapple slices over sugar mixture. Decorate with cherries and nuts.
4. Spread batter uniformly over pineapple. Cover Skillet, with vent open. Bake 18-22 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean.
5. Carefully remove Lid from Skillet to prevent condensed moisture from dropping onto cake. Using a spatula, loosen cake from sides of Skillet. Immediately invert Skillet on a serving plate. Leave it a few moments and then lift off. Serve cake warm or cold with whipped cream or ice cream, if desired.

Makes: 16 servings.

The following 2 recipes are for the Deep Dutch™ Skillet (SK300) Model Only

HEARTY GROUND BEEF AND CABBAGE SOUP

- *1 pound (.45 kg) lean ground beef*
- *1 teaspoon ready-to-use minced garlic*
- *1 package (14 oz./420ml) ready-to-use, shredded coleslaw*
- *1 can (46 fluid oz./1380 ml) tomato juice*
- *2 cans (14½ oz./435ml each) beef broth*
- *1 cup small shell pasta, uncooked*
- *1 teaspoon mixed herbs*
- *1 teaspoon Worcestershire sauce*

1. Preheat Deep Dutch™ at 350°F (177°C).
2. Add ground beef and garlic to Deep Dutch Skillet; cook until meat is browned. Drain any fat from Deep Dutch Skillet.
3. Add coleslaw; reduce heat to 300°F (154°C) and cook until cabbage is crisp-tender, about 5 minutes.
4. Add tomato juice, beef broth, pasta, mixed herbs and Worcestershire sauce to Deep Dutch Skillet. Bring to a boil, reduce heat to simmer and cook covered, with vent closed, for 20-25 minutes, or until pasta is done.
5. Stir once or twice during cooking.

Makes: 6 servings.

TASTY VEGETARIAN CHILI

- *2 cans (28 oz./840ml each) whole tomatoes, undrained*
- *1 can (19 oz./532g) red kidney beans, rinsed and drained*
- *1 can (19 oz./532g) white kidney beans, rinsed and drained*
- *1 can (19 oz./532g) black beans, rinsed and drained*
- *2 cans (4.5 oz./126g each) chopped green chilies*
- *1 cup frozen corn kernels*
- *2 tablespoons chili powder*
- *2 teaspoons ground cumin*
- *1 teaspoon salt*
- *1 can (6 oz./168 g) tomato paste*

1. Preheat Deep Dutch™ Skillet at 350°F (177°C).
2. Add all ingredients to Deep Dutch Skillet, except tomato paste. Bring to a boil. Reduce heat to a simmer, and cook for 30 minutes.
3. Add tomato paste and simmer for another 30 minutes, stirring occasionally.

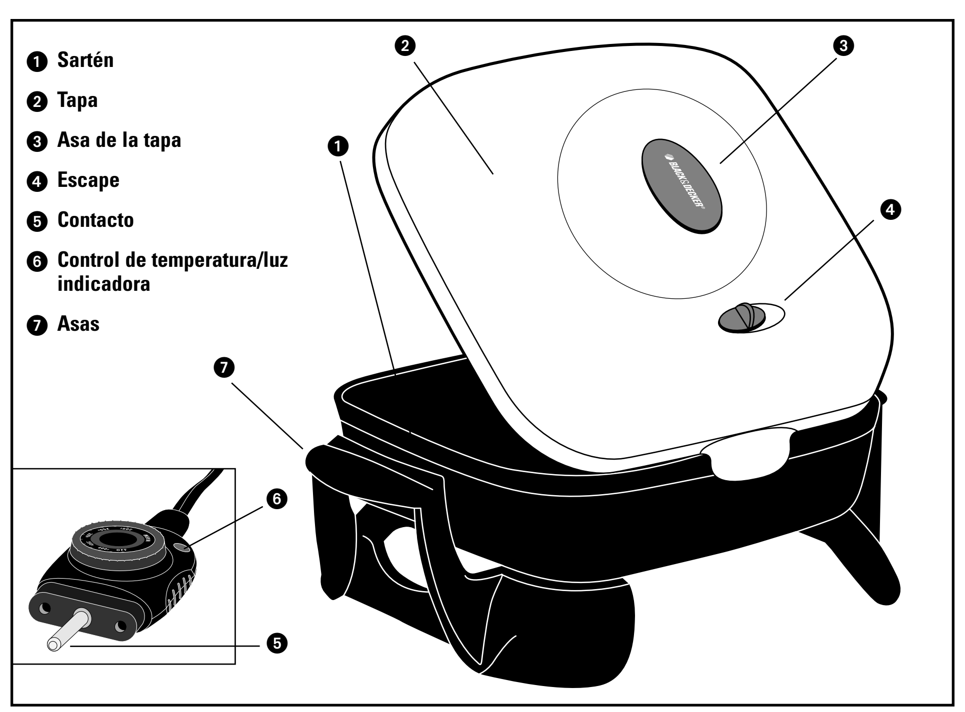
Makes: About 8 servings.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas básicas precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no derrame nada sobre ni sumerja el cable, el enchufe ni el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
- Cualquier aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere mucha supervisión.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede ocasionar lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador de donde puede ser halado inadvertidamente. No permita que el cable entre en contacto con ninguna superficie caliente.
- No coloque el sartén sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la unidad de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.
- Siempre conecte primero el control de temperatura al sartén y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, apague el control y después desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No use el sartén con otro fin más que para lo que ha sido diseñado.
- El aceite calentado a temperaturas elevadas en cualquier tipo de recipiente, despide gases inflamables. No produzca ningún tipo de llama cerca de estos gases ya que puede resultar en un incendio. No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- A fin de evitar erupción, quemaduras y peligro de incendio, nunca cubra el sartén mientras calienta aceite.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico, no para uso industrial ni comercial. De lo contrario, la garantía pierde su validez.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe polarizado que únicamente se acomoda a una toma de corriente de tres contactos. **No trate de alterar esta medida de seguridad.** La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de un choque electrico. Consulte con un electricista calificado si tiene alguna duda sobre el enchufe polarizado.

ATENCION ESPECIAL:

No se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, de ser absolutamente necesario, asegúrese que sea (1) de tamaño mínimo No.14 AWG y calificado para no menos de 1875 vatios; (2) que esté inscrito por UL; (3) que sea lo más corto posible (los cables largos se sobre calientan, y también disparan los disyuntores); (4) debe usarse únicamente con un aparato a la vez.

ARME EL SARTEN ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Coloque el sartén al revés sobre una mesa o mostrador y retire los tornillos. Asegúrese que las arandelas de metal permanezcan en su lugar sobre los agujeros.
2. Para instalar con mayor facilidad, coloque de manera que las asas cuelguen del borde del mostrador de modo que los agujeros de las asas queden alineados con los agujeros en el área de montaje más elevada en el inferior del sartén.

NOTA: Para los modelos con la función del soporte inclinable, decida qué costado del sartén desea alzar (consulte la sección referente al soporte inclinable). Se recomienda instalar el asa con el soporte inclinable en el mismo costado del control de temperatura para que los jugos corran hacia el extremo opuesto y así poder bañar los alimentos mientras se cocinan; pero, usted puede escoger cualquiera de los dos lados.

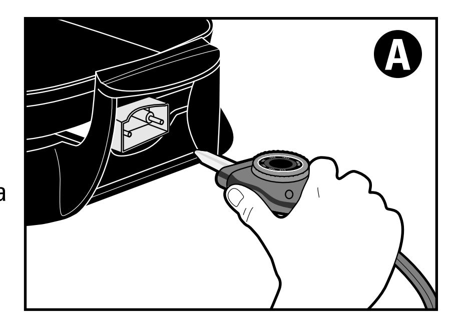
3. Use los tornillos para fijar las asas al sartén. NO LOS APRIETE DEMASIADO ya que puede rajar las asas. Voltee el sartén y colóquelo sobre una superficie plana para asegurarse que tanto las asas como la base estén niveladas.

Como usar

Acondicionamiento del sartén

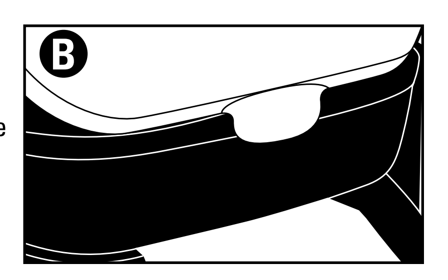
IMPORTANTE: Antes de usar la unidad por primera vez, retire el control y lave el sartén y la tapa con agua y jabón; séquelos bien. A fin de conservar el revestimiento antiadherente, acondicione el sartén frotándole una ligera capa de aceite a las superficies interiores. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. No use aceite rociador para acondicionar el sartén. No será necesario acondicionar el sartén de nuevo después del primer uso.

NOTA: Use únicamente el control de temperatura provisto con el sartén. Quizás se acomoden otros controles a la unidad, pero no darán el mismo rendimiento.



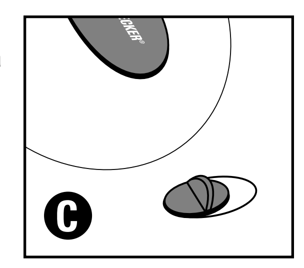
1. Apague el control de temperatura y empuje el contacto con firmeza dentro del enchufe en el sartén (A). Asegúrese que el control esté bien introducido. Siempre conecte PRIMERO el control al sartén antes de enchufar el cable a la toma de corriente.
2. Precaliente el sartén antes de añadir la grasa o el aceite vegetal a menos que la receta indique lo contrario. Algunos alimentos no requieren que el sartén esté caliente de antemano. Use las tablas y las recetas en este manual como guía para algunos procedimientos. Para precalentar el sartén, gire el control a la temperatura recomendada. El sartén está listo una vez que se apaga la luz indicadora. Durante el ciclo de cocción la luz indicadora se enciende y se apaga a intervalos para indicar que la temperatura seleccionada se está manteniendo.
3. Algunas recetas requieren cocción a fuego lento, esto significa que los alimentos deben cocinarse con líquido sin llevarlo a un hervor. La temperatura varía conforme al tipo de líquido y a la cantidad de alimentos. Para cocinar a fuego lento, ajuste el control de temperatura a 177˚C (350˚F). Una vez que el líquido comienza a hervir, **despacio** reduzca la temperatura hasta que se apague la luz indicadora. Cubra el sartén y cocine el tiempo necesario. La luz se iluminará y se apagará a intervalos manteniendo la temperatura apropiada para cocinar a fuego lento.
4. Aunque las asas del sartén y la base son resistentes al calor, no cocine sobre las superficies susceptibles al calor. Una vez cocinados los alimentos, retire el control para llevar el sartén a la mesa. Antes de retirar el control de temperatura, asegúrese que esté apagado. Con una toalla o con un guante de cocina sujete el sartén con una mano mientras retira el control con la otra.
   NOTA: Algunas mesas y mostradores tienen superficies susceptibles al calor. Tenga cuidado de no estropear los acabados de linóleo, vinilo, pintura o barniz. Los acabados de formica resistente al calor y las superficies de cerámica esmaltada no se dañan siempre que el inferior del sartén esté limpio. Para mayor seguridad, coloque el sartén sobre un soporte resistente al calor.
5. Cuando cocine o sirva los alimentos, use utensilios plásticos, de goma, con revestimiento antiadherente o de madera. Si utiliza utensilios de metal, tenga cuidado de no estropear el acabado antiadherente del sartén. A fin de no rayar la superficie de cocina, no corte con cuchillo los alimentos dentro del sartén.
6. Use protección cuando toque la tapa y álcela únicamente por la agarradera. Use agarraderas de cocina y tenga mucho cuidado al mover el sartén de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.

Tapa inclinable



La tapa ha sido diseñada con una extensión con ranuras que se acomodan detrás del cuerpo del sartén a fin de colocar la tapa a un ángulo (B). Use esta característica como un práctico descanso para la tapa cuando sofría, revuelva o voltee los alimentos. En posición inclinada, las salpicaduras y la condensación gotea nuevamente dentro del sartén. Una vez que termine, alce la tapa con cuidado y retírela del borde para colocarla fácilmente sobre el sartén.

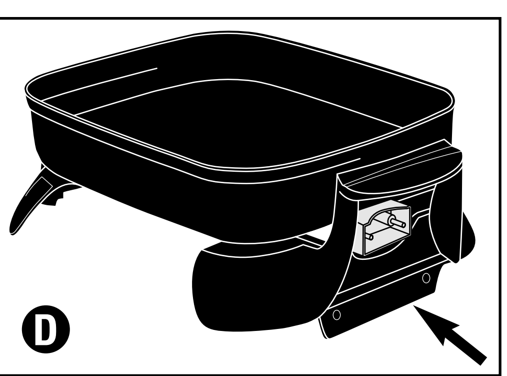
Escape de la tapa



La tapa tiene un escape incorporado. Deslice el escape para abrirlo y permitir que salga el vapor cuando desee los alimentos dorados o de una textura más crujiente (C).
PRECAUCION: Mientras el sartén esté encendido, tenga cuidado al ajustar el escape ya que el vapor puede ocasionar serias quemaduras.

Soporte inclinable (En ciertos modelos únicamente)

El soporte alza ligeramente un costado del sartén para que el aceite, la grasa y demás líquidos se acumulen en el costado opuesto. Esta característica resulta práctica para bañar los alimentos mientras se cocinan. Si desea aprovecharla, baje el soporte de manera que quede debajo del asa. (D)
PRECAUCION: Tenga cuidado de no halarlo demasiado.



Limpieza

1. Desconecte el cable, hale hacia afuera y retire el control de temperatura, y permita que el sartén se enfríe por completo antes de lavarlo. **PRECAUCION:** Retire con cuidado el control ya que puede estar caliente después del uso prolongado. UNA VEZ RETIRADO EL CONTROL DE TEMPERATURA, tanto el sartén como la tapa pueden sumergirse en agua con jabón o introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa debe acomodarse UNICAMENTE EN LA BANDEJA SUPERIOR de la máquina lavaplatos. Con el tiempo, es normal que la tapa se descolore.
2. Si lava el sartén a mano, use una esponja o una almohadilla de nilón con detergente líquido. No use ningún tipo de limpiador áspero ni abrasivo, ni almohadillas metálicas para no dañar el acabado antiadherente de las superficies. Después de lavar el sartén, séquelo con especial atención al área del enchufe. No utilice almohadillas metálicas para limpiar los contactos eléctricos.

NOTA: ***A fin de evitar peligro, si el cable del producto está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un agente de servicio o por una persona calificada.***

¿Necesita ayuda?

Para cualquier servicio, reparación o preguntas relacionadas al producto, llame al número gratis apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO devuelva el producto al lugar de compra. NO envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Para más información puede también consultar la página de la red citada en la cubierta.

Rango de temperaturas

Graduación caliente

Use esta temperatura para mantener por un corto período de tiempo calientes los alimentos preparados en el sartén antes de servirlos. Ajuste la temperatura aumentándola un poco para mantener los alimentos calientes por un período prolongado.

Temperatura baja — 93°C-121°C (200°F-250°F)

Use esta graduación de temperatura para cocinar a fuego lento, para vaporizar o para un hervor bajo. Algunos alimentos requieren temperaturas elevadas al principio y se terminan de cocinar a fuego bajo. Mantenga esta graduación para preparar las salsas de algunos postres especiales como las cerezas con salsa o los budines.

Temperatura media — 121°C-163°C (250°F-325°F)

Úsela para cocinar huevos, tocino y salchichas, o para saltear vegetales tal como las cebollas, pimientos verdes o champiñones. También para cocinar asados y otros cortes de carne una vez que han sido dorados por encima.

Temperatura alta — 163°C-204°C (325°F-400°F)

Esta temperatura es apropiada para dorar, freír por encima (con grasa), freír con bastante aceite, cocinar al sartén la carne sin grasa y para sofreír carnes y vegetales (con grasa). Los alimentos rebozados tal como los vegetales, las carnes, el pescado y el pollo se pueden freír a esta temperatura con poca cantidad de grasa.

Guías para cocinar

Las temperaturas y las cantidades de tiempo que aparecen en las GUIAS son aproximadas. Quizás éstas deban ajustarse según el tamaño, la cantidad, temperatura y gusto personal. Los alimentos a temperatura ambiental requieren menos tiempo de cocción que los refrigerados. Cuando se trata de alimentos en pocas cantidades, se requiere menos tiempo de cocción y una temperatura más baja. Escoja entre las siguientes grasas, según su preferencia: mantequilla, margarina, aceite, manteca o goteo de la misma carne.

GUIA PARA FREÍR Y COCINAR

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
TOCINO **Hasta 8 tiras corrientes**	No	325°F 163°C	10-12	Separe las tiras de tocino y colóquelas en el sartén FRIO. Voltéelas según lo requieran y escúrralas en papel de toalla.

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
POLLO **3½-4½ libras** **1.59 kg-2.04 kg** **Cuarteado, para asar o freír**	Si	400°F 204°C Dorar 325°F 163°C Acabar	20 30-40	Espolvoree los pedazos de pollo con una mezcla de ½ taza de harina, 2 cdtas de sal, 1 cdta de paprika y ¼ cdta de pimienta. Rocíe el sartén con aceite de cocinar y precaliéntelo a 204°C (400°F). Dore el pollo aproximadamente 20 min. por el lado carnoso primero y voltéelo una vez. Baje la temperatura a 163°C (325°F). Coloque la tapa con el escape abierto y cocine de 30 a 40 minutos o hasta que el pollo esté blando. Voltee el pollo de vez en cuando mientras lo cocina.
HUEVOS **Fritos, hasta 5**	Si	275°F 135°C	4-6	Derrita y distribuya una cda de manteca en el sartén; fría y voltee los huevos a su gusto.
Revueltos, mezcla de 4 huevos	Si	250°F 121°C	4-6	Derrita y distribuya una cda de manteca en el sartén. Para 4 huevos, mezcle bien con ¼ taza de leche, ¼ cdta de sal y una pizca de pimienta. Cuando la mezcla comience a espesar, revuélvala desde fondo y los costados hasta que los huevos se cocinen a su gusto.
FILETES DE PESCADO, **Filetes de .45 kg (1 libra) con grosor de .64 cm (¼")**	Si	375°F 191°C	5-8	Rebose el pescado en una mezcla de 1 huevo batido y 1 cda de leche, luego en 1 taza de migajas de pan sazonado. Agregue 2 cdas de aceite al sartén. Fría los filetes de pescado hasta quedar dorados por ambos lados.
SALCHICHAS **Paquete de 10**	No	325°F 163°C	12-14	Colóquelas en el sartén FRIO. Voltéelas con cuidado para no estropearles la piel y con frecuencia hasta quedar doradas.
TOSTADAS FRANCESAS **Hasta 5 rebanadas**	Si	350°F 177°C	2-4	Bata 2 huevos bien con 2 cdas de mantequilla o de margarina derretida, 2 cdas de leche y ¼ de cdta de sal. Rebose las rebanadas de pan en la mezcla por ambos lados. Engrase ligeramente el sartén. Dore las rebanadas por un lado y por otro.

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
JAMON **Rebanadas precocinadas, con grosor de 1.27cm (½") a 1.91cm (¾")**	Si 163°C	325°F	5-8	Corte el borde con grasa a intervalos de 5 cm (2") para evitar que las rebanadas pierdan su forma. Fría el jamón por ambos costados hasta dorarse. Voltee con frecuencia.
HAMBURGUESAS **Hasta 6, cada una de .11 kg (¼ lb) con grosor de 1.27cm (½")**	Si	350°F 177°C	12-15 media 16-20 bien cocidas	Coloque las hamburguesas en el sartén precalentado. Dórelas por ambos lados, volteándolas de vez en cuando.
PANQUEQUES, **Hasta 4**	Si	350°F 177°C	2-4	Prepare su receta de panqueques predilecta. Si la receta no contiene grasa, engrase el sartén ligeramente con aceite vegetal. Para formar cada panqueque use ¼ de taza de la mezcla. Voltee una vez que los bordes estén secos y aparezcan burbujas en la superficie del panqueque. Dore por el otro lado.
PAPAS, **Unas 3 grandes de .68-.90 kg (1½-2 lbs) en rebanadas con grosor de .32 cm (⅛")**	Si	350°F 177°C	25-30	Fría en 2-3 cucharadas de manteca o de aceite vegetal. Cocine y dore volteando con frecuencia.
CHULETAS DE CERDO, **Con hueso, hasta 6 con grosor de 1.27cm (½") a 1.91 cm (¾")**	Si	350°F 177°C Dorar 250°F 121°C Acabar	10 15-25	Corte los bordes con grasa. Dore las chuletas volteándolas de vez en cuando. Baje la temperatura a 121°C (250°F). Cubra hasta quedar bien cocinadas pero no secas.
SANDWICHES **Hasta 5 de queso derretido**	No	350°F 177°C	6-8	Coloque el queso y demás relleno dentro del pan. Unte por fuera el pan con mantequilla o margarina ablandada y coloque el pan en el sartén FRIO. Cocine cada lado hasta dorarse, de 3-4 minutos.
CHORIZO **Salchichas o frituras, hasta 12 salchichas, o 5 frituras**	No	325°F 163°C	15-25	Coloque en el sartén FRIO; voltee con cuidado y con frecuencia hasta dorarse y quedar bien cocidas, pero no secas. Las salchichas requieren más tiempo que las frituras.

Alimento	Precalentar	Temperatura Aprox.	Tiempo/min. Aprox.	Direcciones
BISTEC **Hasta 5 con grosor de 1.27cm (½")** **Acomode hasta 8 con grosor de .64cm (¼")**	Si	350°F 177°C	3-8	Si es necesario, corte los bordes para evitar que los bistecs pierdan su forma. Agregue los bistecs y cocínelos a su gusto. Los bistecs más gruesos requieren más tiempo para cocinarse.

GUIA PARA ASAR

Debido a las variaciones en los sartenes y los diferentes cortes de carne y aves, es importante usar un termómetro de carne para determinar con precisión la temperatura interna de los alimentos. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne o de las aves, asegurándose de no tocar el hueso ni ninguna parte del sartén y cocine conforme la temperatura que indica el termómetro.

Alimento	Temperatura	Aprox. Tiempo para asar	Direcciones
Carne asada, rabadilla sin hueso o bistec de lomo, unos 2.27kg (4 lbs)	400°F 204°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos para dorar 40-45 minutos/lb para cocinar	Rocíe el sartén con aceite para cocinar y precaliéntelo a 204°C (400°F). Dore toda la carne por fuera. Escurra la grasa acumulada en el sartén. Baje la temperatura a 154°C (300°F). Coloque la tapa con el escape cerrado. Cocine y voltee cada ½ hora, hasta que la carne esté blanda. Conserve el jugo para una salsa si lo desea. Para un exterior menos crujiente, añada ½ taza de agua al sartén según lo requiera.
POLLO **1-2 para asar o freír cada uno de 2.27kg (4 lbs)**	375°F 191°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos para dorar 1:30-1:45 horas para cocinar	Precaliente el sartén a 191°C (375°F). Dore todo el pollo y baje la temperatura a 154°C (300°F). Escurra la grasa acumulada y si desea, cubra el sartén con el escape de la tapa abierto. A medio cocinar, voltee el pollo hasta quedar bien cocido.
ASADO DE CERDO **lomo de cerdo sin hueso 1.36 kg (3 lbs)**	400°F 204°C Dorar 300°F 154°C Asar	30 minutos – para dorar 2 horas – tiempo para cocinar	Rocíe el sartén con aceite de cocinar. Precaliente el sartén a 204°C (400°F). Dore todo el asado y baje la temperatura a 154°C (300°F). Escurra la grasa acumulada. Coloque el asado en el sartén con la parte gorda hacia abajo. Cúbralo con el escape de la tapa abierto. Voltee el asado a intervalos de una hora. Asegúrese que se cocine bien.

GUIA PARA FREIR

Para freír con bastante grasa, vierta en el sartén aproximadamente 946 ml o 1 cuarto de galón de aceite vegetal. (Esta es la cantidad de grasa máxima que se recomienda para freír.) Una vez con el aceite en el sartén, ajuste la temperatura a la graduación máxima. No introduzca los alimentos hasta no apagarse la luz indicadora.

PRECAUCION: Cuando el aceite se calienta a temperaturas elevadas, éste despide gases inflamables. No produzca ningún tipo de llama cerca de estos gases ya que

puede resultar en incendio. A fin de evitar erupción, quemaduras o incendio, nunca cubra el sartén mientras calienta aceite.

Consejos adicionales al freír:

1. Los alimentos deben ser todos del mismo tamaño.
2. Cuando el tiempo lo permita, deje que los alimentos reposen a temperatura ambiental unos 30 minutos antes de freírlos. Retire los alimentos del congelador ya para freírlos.
3. Seque el exceso de humedad de los alimentos con papel de toalla antes de freírlos. Si los alimentos se encuentran congelados, remueva los cristales de hielo. Esto reduce las salpicaduras.
4. Agregue los alimentos con cuidado en el sartén para prevenir que salpiquen. No llene el sartén demasiado.
5. No use utensilios plásticos de cocina en el aceite caliente ya que pueden derretirse.
6. Use un aceite de buena calidad para freír. No use mantequilla, grasa de tocino, manteca, margarina ni aceite de oliva ya que estas grasas tienden a producir humo y/o se queman fácilmente.
7. Para evitar cambios en la temperatura del aceite al freír, agregue los alimentos en tandas pequeñas a intervalos de 3-5 minutos antes de agregar más.
8. Use los alimentos indicados a continuación como guía. Si fríe otros alimentos, ensaye hasta lograr el mejor tiempo de cocción.
9. Escurra los alimentos fritos en papel de toalla antes de servirlos.

Alimento	Temperatura	Tiempo aprox. para freír	Direcciones
Filetes de pollo de .45 kg (1½ lbs) (unos 8)	400°F 204°C	13-15	Vierta 946 ml (1 cuarto de galón) de aceite vegetal en el sartén y precaliéntelo a 204°C (400°F) hasta apagarse la luz indicadora. Mezcle 1 huevo batido y 1 cda de leche. Rebose el pollo en la mezcla de huevo y luego en 1 taza de migajas de pan sazonado. Agregue el pollo al sartén y voltéelo con frecuencia.
Filetes de pescado, porciones de .78kg (1¾ lbs) con grosor de 1.254cm (1")	400°F 204°C	13-15	Vierta 946 ml (1 cuarto de galón) de aceite vegetal en el sartén y precaliéntelo a 204°C (400°F) hasta apagarse la luz indicadora. Mezcle 1 huevo batido y 1 cda de leche. Rebose los filetes en la mezcla de huevo y luego en ¾-1 taza de migajas de pan sazonado. Agregue el pescado al sartén y cocínelo volteándolo cada 5 minutos. Maje los filetes con cuidado de no estropearlos.
Aros de cebolla, 2 cebollas medianas con grosor de . 64cm (¼")	400°F 204°C	2	Vierta 946 ml (1 cuarto de galón) de aceite vegetal en el sartén y precaliéntelo a 204°C (400°F) hasta apagarse la luz indicadora. En un recipiente, prepare una mezcla de ½ taza de harina, ½ cdta de polvo de hornear, ¼ cdta de perejil, ¼ cdta de sal y una pizca de pimienta. Agregue 1 huevo batido y ⅓ taza de leche. Revuelva los aros de cebolla en la mezcla y coloque de 15-20 aros en el aceite caliente. Voltéelos al cabo de un minuto. Repita con los aros sobrantes.

Recetas

TERIYAKI DE VEGETALES Y CARNE

.68 kg (1½ libras) de bistec asado cortado en lascas finas
½ taza de salsa soya
⅓ taza de jugo de limón
2 cucharadas de azúcar morena
1 cucharada de aceite vegetal
280 g (10 oz) de champiñones rebanados
1 lata de 224g (8 oz) de castañas de agua
.23 kg (½ libra) de arvejas frescas
1 cucharada de maicena
2 cucharadas de agua

1. Coloque las lascas de carne, la salsa soya, el jugo de limón y la azúcar morena en una bolsa plástica grande. Cierre la bolsa y mezcle bien el contenido. Permita marinar por lo menos 30 minutos o de un día para otro en el refrigerador.
2. Precaliente el sartén a 177°C (350°F). Añada el aceite y distribúyalo en el sartén.
3. Sofría la carne hasta dorarse de 3-4 minutos. Agregue los champiñones, las castañas de agua y las arvejas. Añada a la mezcla de la carne.
4. Coloque la tapa con el escape abierto y cocine de 3-4 minutos, revolviendo de vez en cuando.
5. En una taza de medir combine la maicena con el agua. Cocine a fuego medio, aparte los alimentos a un lado y agregue la mezcla de la maicena. Revuelva constantemente hasta espezar un poco. Luego vierta sobre toda la carne.
6. Si lo desea, sirva sobre arroz caliente.

Da: 6 raciones.

POLLO PILAF AL ESTILO EL PASO

Aceite rociador para cocinar
1 taza de 435ml (14.5 oz) de consomé de pollo
1 paquete de 170 g (6.09 oz) de arroz pilaf
1-1½ cucharaditas de comino
¼-½ cucharaditas de hojuelas de chile picante
2 tazas de tiras de pollo, cocinado partido en pedazos de 2.5 cm (1-pulgada)
2 tazas de granos de maíz congelado
1 taza de 434g (15.5 oz) frijoles negros escurridos y enjuagados
1 taza de 406g (15.5 oz) tomates condimentados cortados en cuadritos
½ taza de tomate fresco picado
⅓ taza de agua

1. Rocíe el sartén con aceite para cocinar y precaliéntelo a 177°C (350°F).
2. Añada el consomé de pollo y déjelo hervir. Revuelva el arroz pilaf, el paquete de condimento del arroz, el comino y las hojuelas de chile picante.
3. Cocine a fuego lento de 15-20.
4. Añada los demás ingredientes. Coloque la tapa con el escape cerrado hasta que hierva y reduzca la temperatura. Cocine unos 10 minutos, o hasta cocinarse el arroz.
5. Sirva coronado con el queso Cheddar.

Da: Unas 6 raciones.

SABROSOS FILETES DE CERDO CON HINOJO

2 filetes de cerdo de aproximadamente .45 g (1) cada uno
Sal y pimienta al gusto
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
2 bulbos de hinojo en rebanadas de 2.5 cm (1-pulgada)
2 cebollinos picados
6 cucharadas de vinagre balsámico
1 cucharada de salvia picada

1. Precaliente el sartén a 204°C (400°F). Adobe el cerdo con sal y pimienta al gusto.
2. Distribuya en el sartén la mantequilla y el aceite de oliva.
3. Dore el cerdo por todos los costados por 12 minutos y páselo a un plato.
4. Añada el hinojo y los cebollinos; saltee unos 10 minutos hasta dorarse.
5. Agregue el vinagre y la salvia. Revuelva la mezcla del hinojo. Lleve a un hervor, coloque la tapa sobre el sartén con el escape cerrado y cocine a fuego lento de 25-30 minutos.
6. Corte el cerdo en pedazos de 1.27 cm (½ pulgada) y sírvalo con la mezcla de hinojo.

Da: 4-6 raciones.

PASTEL DE PIÑA VOLTEADO

1 paquete de 518g (18.5 oz) de pastel amarillo
1⅓ tazas de agua
⅓ taza de aceite vegetal
3 huevos
6 cucharadas de mantequilla o margarina
1 paquete de azúcar morena clara
1 lata de 532g (19 oz) de piña rebanadas
8 cerezas en envase escurridas y cortadas a la mitad
¼ taza de nueces picadas

1. Prepare el pastel según las direcciones del paquete.
2. Mientras mezcla el pastel, precaliente el horno a 135°C (275°F). - Derrita la mantequilla o la margarina en el sartén. Distribúyala de manera uniforme en el fondo del sartén.
3. Arregle las rebanadas de piña encima de la mezcla de azúcar. Decore con las cerezas y las nueces.
4. Distribuya la mezcla del pastel sobre la piña. Coloque la tapa sobre el sartén con el escape cerrado. Hornee de 18-22 o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga seco.
5. Retire la tapa con cuidado para que no gotee la condensación sobre el pastel. Afloje el pastel de los costados con una espátula. Invierta de inmediato el pastel sobre una bandeja de servir. Déjelo unos minutos y luego retire el sartén. Sirva el pastel tibio o frío con crema batida o helado, como guste.

Da: 16 raciones.

TOSTADOS DE POLLO CON QUESO

Rociador de aceite para cocinar
½ taza de cebolla picada
1 lata de 126g (4.5 oz) de chiles verdes picados
1 lata de 280g (10 oz) de pechuga de pollo de calidad, sin grasa
1 lata de 435ml (14.5 oz) consomé de pollo o de res
2 tazas de queso Cheddar desmenuzado
4 tortillas de harina doradas al horno
Crema agria
Verduras listas para servir
Salsa de su gusto
Guacamole ya preparado

1. Rocíe el sartén con aceite para cocinar y precaliéntelo a 177°C (350°F).
2. Añada las cebollas y saltéelas hasta quedar ligeramente doradas.
3. Revuelva los chiles picados y reduzca la temperatura a 121°C (250°F). Agregue el pollo y el consomé. Coloque la tapa con el escape cerrado y cocine a fuego lento de 10-15 minutos.
4. Reduzca el control a la temperatura baja. Revuelva hasta que el queso se derrita y los ingredientes se hayan mezclado.
5. Para servir, coloque una tortilla tostada en un plato. Encima coloque ½ taza de la mezcla de pollo y distribúyala en la tortilla. Corone a su gusto.
6. Repita con las tortillas sobrantes y la mezcla de pollo.

Da: 4 raciones.

Las 2 recetas a continuación son únicamente para el sartén Deep Dutch™ (modelo SK300)

ABUNDANTE SOPA DE CARNE MOLIDA CON REPOLLO

1 .45 kg (1-libra) de carne molida magra
1 cucharadita de ya ajo picado
1 paquete de 420ml (14 oz). ensalada de repollo ya preparada
1 lata de jugo de tomate de 1380 ml (46 oz líquido)
2 latas de consomé de res, cada una de 435ml (14½ oz)
1 taza de pasta en forma de caracolitos
1 cucharadita de hierbas mixtas
1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire

1. Precaliente el sartén Deep Dutch™ a 177°C (350°F).
2. Agregue la carne molida y el ajo al sartén; cocine hasta dorar la carne. Escurra toda la grasa.
3. Añada el repollo; reduzca la temperatura a 154°C (300°F) y cocine unos 5 minutos hasta que se ablande el repollo.
4. Agregue al sartén el jugo de tomate, el consomé de res, la pasta, las hierbas mixtas y la salsa inglesa. Lleve a un hervor, baje la temperatura y coloque la tapa con el escape cerrado. Cocine por 20-25 hasta cocinarse los caracolitos.
5. Revuelva los ingredientes una o dos veces mientras cocina.

Da: 6 raciones.

SABROSO CHILI VEGETARIANO

2 latas de 840ml (28 oz) de tomates enteros sin escurrir
1 lata de 532g (19 oz) de frijoles rojos, escurridos y enjuagados
1 lata de 532g (19 oz) de frijoles blancos, escurridos y enjuagados
1 lata de 532g (19 oz) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
2 latas, cada una de 126g (4.5 oz) de chiles verdes picados
1 taza de granos de maíz congelado
2 cucharadas de chile en polvo
2 cucharaditas de comino molido
1 cucharadita de sal
1 lata de 168 g de (6 oz) pasta de tomate

1. Precaliente el sartén Deep Dutch™ a 177°C (350°F).
2. Añada todos los ingredientes al sartén menos la pasta de tomate. Llévelos a un hervor. Reduzca la temperatura y cocine por 30 minutos.
3. Agregue la pasta de tomate y cocine por 30 minutos más revolviendo los ingredientes de vez en cuando.

Da: Unas 8 raciones.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.

ARGENTINA
Av Maipu 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel:0-800-8-1221

COLOMBIA
Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA
200 metros norte y 150 oeste del Edificio
Mercedes Benz
Paseo Colon Av3, Calle 26 Bis
(506) 257-5716

CHILE
Cruz Del Sur 64
Las Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

ECUADOR
Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR
27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA
3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO
Ciudad de México
Tel. 5-588-9377
01-800-847-2305
Atencion al Cliente
01-800-714-2499

•VERACRUZ
Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

•PUEBLA
17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•TORREÓN
Blvd. Independecia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•MÉRIDA
Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA
Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•QUERÉTARO
Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

PANAMA
Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU
Av. Javier Prado Este # 1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO
Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA
Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Sabana Grande, Caracas
Tel. (212)782-3645

For service in U.S.A./Canada call 1-800-231-9786

Para servicio en los E. U. y Canadá llame al 1-800-231-9786

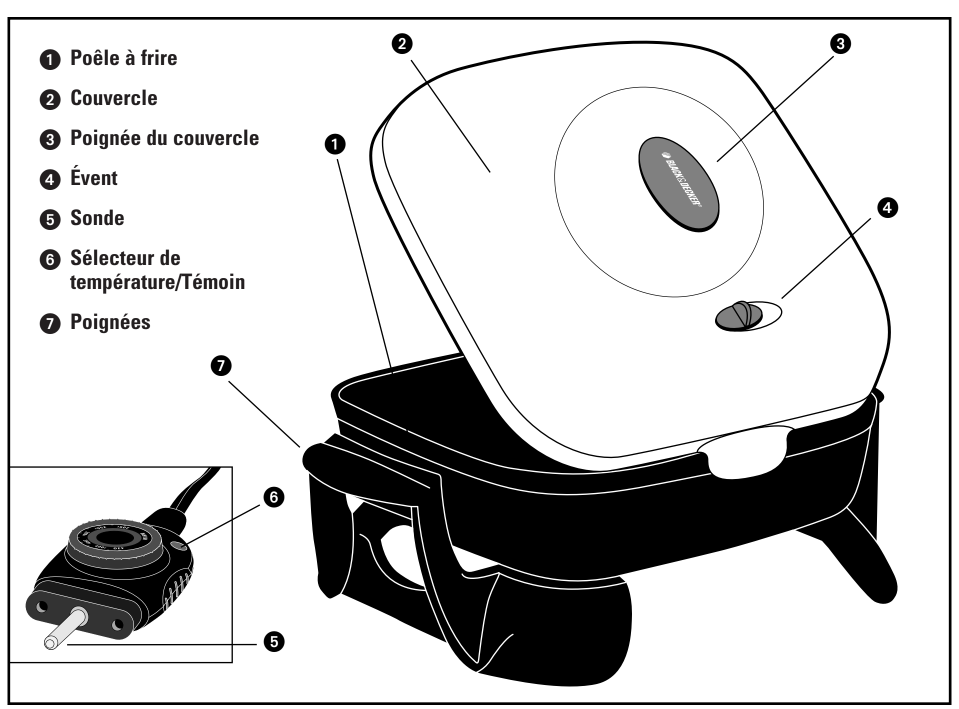
Pour le service aux É.-U. et au Canada, composer le 1-800-231-9786

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, ni le sélecteur de température de l'appareil et ne pas renverser de l'eau ni tout autre liquide sur ces derniers.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser à un endroit où on peut le tirer par inadvertance ou à un endroit où il peut entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Toujours brancher le sélecteur de température dans la poêle avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre le sélecteur à la position hors tension (OFF), puis débrancher le cordon de la prise murale.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Lorsque l'huile est chauffée à des températures élevées, il y a émission de gaz inflammables. Ne pas exposer une flamme à ces gaz au risque de les enflammer et de causer un incendie. Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Afin d'éviter les risques d'éruptions, de brûlures et d'incendie, ne jamais couvrir la poêle lorsqu'on y réchauffe de l'huile.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique SEULEMENT et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.



FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, l'appareil est muni d'une fiche mise à la terre (qui ne s'insère que dans une prise à trois trous). **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.** Une mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Il faut communiquer avec un électricien certifié lorsqu'il y a un doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise.

ATTENTION PARTICULIÈRE

L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Toutefois, lorsqu'il faut utiliser une rallonge, s'assurer (1) que le cordon a un calibre minimal de 14 AWG et une puissance d'au moins 1 875 watts; (2) qu'il est homologué par l'organisme UL; (3) qu'il est le plus court possible (les rallonges longues peuvent surchauffer et faire déclencher les disjoncteurs); (4) qu'il ne sert pas pour alimenter plus d'un appareil à la fois.

ASSEMBLAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déposer la poêle à l'envers sur une table ou un comptoir, et retirer les vis. S'assurer que les rondelles métalliques restent en place autour des trous.
2. Placer chaque poignée pour qu'elle dépasse du bord du comptoir afin d'en faciliter l'assemblage de sorte que les trous des poignées s'alignent sur ceux de la surface élevée de montage du bas de la poêle.

NOTE : Dans le cas des modèles à pied inclinable, il faut déterminer quel côté de la poêle on veut soulever (voir la rubrique relative au pied inclinable). Il est conseillé d'installer la poignée avec le pied inclinable du côté du sélecteur afin que les jus s'écoulent du côté opposé, facilitant ainsi l'arrosage. Toutefois, on peut également installer le pied inclinable de l'autre côté.

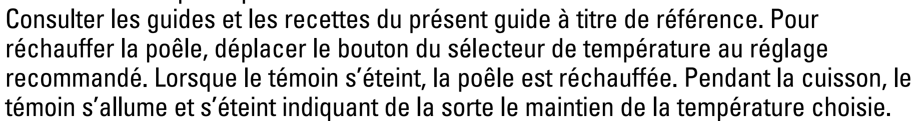
3. Utiliser les vis pour fixer les poignées à la poêle. ÉVITER DE TROP SERRER au risque de craquer les poignées. Remettre la poêle à l'endroit et la déposer sur une surface plane et de niveau pour s'assurer que les poignées et les pieds sont de niveau.

Utilisation

«Traitement» de la poêle

IMPORTANT : Avant la première utilisation, retirer le sélecteur et laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse; bien assécher. Afin de préserver l'enduit antiadhésif, il faut traiter la poêle en enduisant les parois intérieures d'une mince pellicule d'huile de cuisson. Essuyer tout excédent d'huile à l'aide d'un essuie-tout. Ne pas se servir d'un enduit antiadhésif pour traiter la poêle. Le traitement de la poêle se fait seulement avant la première utilisation.

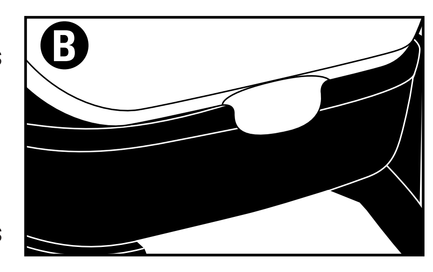
NOTE : Utiliser seulement le sélecteur de température fourni avec la poêle. D'autres thermostats peuvent s'insérer dans la poêle mais ils ne fourniront pas le rendement approprié.



1. Régler le sélecteur de température à la position hors tension (OFF) et enfoncer la sonde fermement dans la douille de la poêle (A). S'assurer que le thermostat est bien inséré. Toujours fixer le sélecteur à la poêle AVANT de brancher le cordon dans une prise murale.
2. Réchauffer la poêle avant d'y ajouter de la graisse ou de l'huile végétale, sauf indication contraire de la recette. Il n'est pas nécessaire de réchauffer la poêle pour certains aliments. Consulter les guides et les recettes du présent guide à titre de référence. Pour réchauffer la poêle, déplacer le bouton du sélecteur de température au réglage recommandé. Lorsque le témoin s'éteint, la poêle est réchauffée. Pendant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint indiquant de la sorte le maintien de la température choisie.
3. Dans certaines recettes, il faut faire mijoter les aliments. Cela signifie que les aliments cuisent dans un liquide tout juste sous le point d'ébullition. La température du mijotage varie en fonction du type de liquide et de la quantité d'aliments. Pour laisser mijoter, il faut porter l'aliment ou le liquide à ébullition en tournant le bouton du sélecteur de température à environ 177 °C (350 °F). Lorsque le liquide commence à bouillir, tourner **lentement** le bouton vers une température plus basse jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Couvrir et laisser mijoter pour la durée nécessaire. Le témoin s'allume et s'éteint souvent pour maintenir la température de mijotage.
4. Même si les poignées et les pieds résistent à la chaleur, il ne faut pas cuisiner sur des surfaces sensibles à la chaleur. Lorsque que la cuisson est terminée, on peut retirer le sélecteur et porter la poêle à table pour faciliter le service. Pour retirer le sélecteur, s'assurer qu'il est débranché et réglé à la position hors tension. À l'aide d'une moufle isolante, saisir la poêle d'une main et de l'autre, retirer le sélecteur de température de la poêle.
   NOTE : Certains comptoirs et dessus de table sont sensibles à la chaleur. Éviter d'endommager les surfaces en linoléum, en carreaux de vinyle, ainsi que les surfaces peintes ou vernies. Des surfaces en formica résistant à la chaleur et en émail de porcelaine ne seront pas endommagées si les dessous de la poêle est propre. En cas de doute, utiliser un sous-plat.
5. Utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc, à revêtement antiadhésif ou en bois pour la cuisson et le service. Lorsqu'on utilise des ustensiles en métal, s'assurer de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif de la poêle. Ne pas couper des aliments dans la poêle à l'aide d'un couteau pour éviter d'égratigner le revêtement antiadhésif de la poêle.

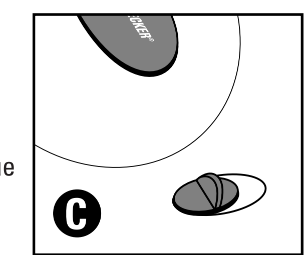
6. Afin de prévenir les brûlures accidentelles, utiliser des moufles isolantes pour toucher au couvercle et le soulever uniquement au moyen de la poignée du dessus. Utiliser des moufles isolantes et faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace la poêle renfermant des liquides chauds.

Couvercle inclinable



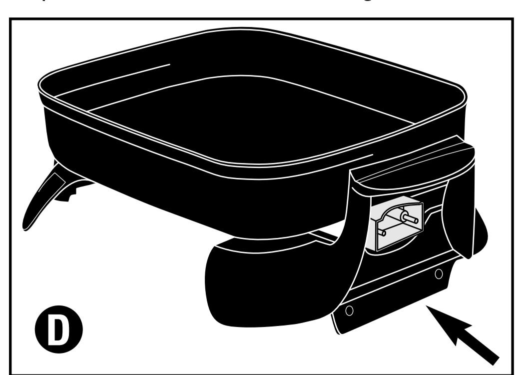
Le couvercle comporte une pièce dotée de fentes qui s'insèrent sur l'extérieur du corps de la poêle afin de placer le couvercle en angle (B). Se servir de cette caractéristique pour déposer commodément le couvercle lorsqu'on fait sauter des aliments, lorsqu'on les brasse ou lorsqu'on les tourne. Dans cette position, les éclaboussures et la condensation s'égouttent dans la poêle. Lorsque terminé, soulever soigneusement le couvercle pour le dégager du rebord de la poêle et le placer aisément sur le poêle.

Évent du couvercle



Le couvercle de la poêle comporte un évent intégré. Faire glisser l'évent pour l'ouvrir et laisser échapper la vapeur lorsqu'on veut dorer ou rendre croustillants les aliments (C).
MISE EN GARDE : Faire attention lorsqu'on règle l'évent et que la poêle fonctionne pour éviter la vapeur qui s'en échappe et les risques de brûlures.

Pied inclinable (Certains modèles seulement)



Le pied inclinable fait soulever légèrement un côté de la poêle de manière à laisser égoutter l'huile, le gras ou tout autre liquide hors de la poêle du côté opposé. Cette caractéristique est des plus pratiques lorsqu'on fait griller des aliments ou lorsqu'on veut arroser des aliments pendant la cuisson. Pour s'en servir, tirer le pied vers le bas de sorte qu'il se trouve sous la poignée (D). Prendre garde de ne pas tirer le pied trop loin. **MISE EN GARDE :** Prendre soin de ne pas pousser le pied inclinable vers le bas ni d'y exercer une contrainte.

Nettoyage

1. Débrancher le cordon, retirer le sélecteur de température en le tirant hors de la poêle et laisser la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer. **MISE EN GARDE :** Le sélecteur peut devenir chaud après une longue période d'utilisation. Le retirer avec soin. LORSQUE LE SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE EST RETIRÉ, on peut immerger complètement la poêle et le couvercle dans de l'eau savonneuse ou on peut les placer dans le lave-vaisselle. Le couvercle va au lave-vaisselle; MAIS SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT. Le couvercle peut se décolorer au fil du temps et à l'usage; il s'agit d'une situation normale.
2. Lorsqu'on les lave à main, utiliser une éponge ou un tampon en nylon et du détergent liquide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou rugueux, ni des tampons

métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la poêle. Après le lavage, bien assécher la poêle en accordant une attention particulière à la zone de la douille. Ne pas nettoyer les tiges électriques avec des tampons métalliques.

NOTE : ***Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer chez le fabricant ou un agent de service, ou encore par du personnel qualifié afin d'éviter les risques.***

Gammes générales de température

Réglage de chaleur

Pour conserver les aliments préparés dans la poêle à la température de service pour une courte durée. Régler la température à la hausse pour conserver les aliments au chaud longtemps.

Faible chaleur –De 93 °C à 121 °C (de 200 °F à 250 °F)

Pour réchauffer, faire mijoter, cuire à l'étuvée ou faire à peine bouillir. La cuisson de certains aliments commence à des températures élevées puis elle continue à feu doux pour terminer le processus de cuisson. Utile pour préparer des sauces spéciales pour le dessert, comme des cerises jubilé et des crèmes-desserts.

Chaleur moyenne –De 121 °C à 163 °C (de 250 °F à 325 °F)

Pour préparer des œufs, du bacon et de la saucisse, ou pour faire sauter des légumes (comme des oignons, des poivrons verts ou des champignons). Également pour préparer des rôtis ou d'autres coupes de viande après les avoir fait dorer à des températures plus élevées.

Chaleur élevée –De 163 °C à 204 °C (de 325 °F à 400 °F)

Pour dorer, saisir, griller (avec des corps gras), frire et griller des viandes sans gras, ainsi que pour faire sauter de la viande ou des légumes (avec des corps gras). On peut faire frire des aliments panés (comme des légumes, de la viande, du poisson et de la volaille) à cette gamme de température avec de petites quantités de corps gras.

Guide de cuisson

Les températures et durées de cuisson des GUIDES sont approximatives. Il peut être nécessaire de les modifier en fonction de la dimension, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que selon les goûts de chacun. Les aliments à la température ambiante cuisent plus rapidement que des aliments qui sortent du réfrigérateur. Il peut être de réduire la température ou la durée de cuisson pour de petits quantités d'aliments. Choisir un des corps gras suivants (selon les préférences personnelles) : du beurre, de la margarine, de l'huile, du shortening ou des égouttures.

GUIDE DE GRILLAGE ET DE CUISSON

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
BACON Tranches ordinaires, jusqu'à 8	Non	325 °F 163 °C	10-12	Déposer dans la poêle FROIDE. Séparer les tranches dans la poêle. Le retourner au besoin. Laisser égoutter sur des essuie-tout.

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
POULET De 1,59 kg à 2,04 kg De 3½ à 4½ lb Découpé À griller ou à rôtir	Oui	400 °F 204 °C Doré 325 °F 163 °C Prêt	20 30-40	Tremper les morceaux de poulet dans un mélange composé de ½ t de farine, 2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de paprika et ¼ c. à thé de poivre. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle. Rechauffer à 204 °C (400 °F). Faire dorer le poulet d'abord du côté de la chair pendant 20 minutes, retourner une fois. Réduire la température à 163 °C (325 °F); couvrir, ouvrir l'évent et laisser cuire de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Tourner à l'occasion pendant la cuisson.
ŒUFS miroir, jusqu'à 5	Oui	275 °F 135 °C	4-6	Faire fondre 1 c. à table de gras dans la poêle et l'étaler sur la surface. Faire cuire les œufs. Tourner au goût.
brouillés, mélange de 4 œufs	Oui	250 °F 121 °C	4-6	Faire fondre 1 c. à table de gras dans la poêle et l'étaler sur la surface. Bien battre les 8 œufs avec ½ t de lait, ½ c. à thé de sel et une pincée de poivre. Lorsque le mélange commence à figer, brasser le fond et les côtés jusqu'à les œufs soient cuits à son goût.
FILETS DE POISSON, 0,45kg (1 lb) de filets d'une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po)	Oui	375 °F 191 °C	5-8	Tremper le poisson dans le mélange d'un œuf battu avec 1 c. à table de lait. Puis, le tremper dans 1 t de chapelure assaisonnée. Verser 2 c. à table d'huile dans la poêle réchauffée. Faire cuire les filets jusqu'à ce qu'ils soient dorés de chaque côté.
SAUCISSES FUMÉES paquet de 10	Non	325 °F 163 °C	12-14	Déposer dans la poêle FROIDE. Les retourner soigneusement afin de ne pas en déchirer l'enveloppe. Tourner souvent jusqu'à ce qu'elles soient dorées partout.
PAIN DORÉ Jusqu'à 5 tranches	Oui	350 °F 177 °C	2-4	Bien battre 2 œufs avec 2 c. à table de margarine ou de beurre fondu, 2 c. à table de lait et ¼ c. à thé de sel. Tremper les tranches de pain dans le mélange et les retourner afin d'imbiber les deux côtés. Graisser légèrement la poêle réchauffée. Y déposer le pain, en faire dorer un côté, puis l'autre.

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
JAMBON tranches déjà cuite, de 1,27 cm (½ po) à 1,91 cm (¾ po) d'épaisseur	Oui	325 °F 163 °C	5-8	Entailler le bord épais à intervalles de 5 cm (2 po) afin d'empêcher la viande de tourner. Faire cuire de chaque côté jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée. Tourner fréquemment.
GALETTES DE BŒUF 0,11 kg (¼ lb) ch., 1,27 cm (½ po) d'épaisseur, jusqu'à 6	Oui	350 °F 177 °C	12-15 moyen 16-20 bien cuit	Déposer les galettes dans la poêle réchauffée. Dorer de chaque côté en tournant à l'occasion.
CRÊPES, Jusqu'à 4	Oui	350 °F 177 °C	2-4	Préparer sa recette préférée de crêpes. Graisser légèrement la poêle réchauffée d'huile végétale si la recette ne renferme aucun corps gras. Utiliser environ ¼ t de mélange par crêpe. Retourner lorsque des bulles apparaissent à la surface et que les côtés semblent secs. Dorer de l'autre côté.
POMMES DE TERRE, de 0,68 à 0,9 kg (de 1½ à 2 lb) (environ 3 grosses) tranches de 0,32 cm (⅛ po) d'épaisseur	Oui	350 °F 177 °C	25-30	Déposer les tranches dans 2 à 3 c. à table de gras de bacon chaud ou d'huile végétale chaude. Les faire dorer en les retournant souvent.
CÔTÊLETTES DE PORC, avec os, jusqu'à 6, de 1,27 cm (½ po) à 1,91 cm (¾ po) d'épaisseur	Oui	350 °F 177 °C Doré 250 °F 121 °C Prêt	10 15-25	Retirer la graisse. Dorer les côtelettes en les tournant à l'occasion. Réduire la température à 121 °C (250 °F). Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, sans être desséchée.
SANDWICHS Grillés, jusqu'à 5	Non	350 °F 177 °C	6-8	Tartiner les tranches de pain de fromage ou de toute autre garniture. Étaler un peu de beurre mou ou de margarine sur l'extérieur du sandwich et le déposer dans la poêle FROIDE. Faire griller de chaque côté jusqu'à ce que le sandwich soit doré (de 3 à 4 minutes par côté).
SAUCISSES Bouts ou galettes, jusqu'à 12 bouts ou 5 galettes	Non	325 °F 163 °C	15-25	Déposer dans la poêle FROIDE. Tourner **soigneusement** et **souvent** jusqu'à ce que les saucisses soient dorées et bien cuites, mais non desséchées. Les bouts de saucisses cuisent un peu plus longtemps que les galettes.

Aliment	Réchauffer	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
BIFTECK En cubes, jusqu'à 5, de 1,27 cm (½ po) d'épaisseur À sandwich, jusqu'à 8, de 0,64 cm (¼ po) d'épaisseur	Oui	350 °F 177 °C	3-8	Entailler le bord de la viande pour l'empêcher de tourner. Faire cuire les biftecks au goût. Les tranches épaisses prennent plus de temps à cuire.

GUIDE DE RÔTISSAGE

En raison des différences entre les poêles à frire et les coupes de viande et de volaille, il est important d'utiliser un thermomètre à viande lors du rôtissage afin de déterminer précisément la température à l'intérieur de la viande. Insérer le thermomètre dans la partie épaisse de la pièce de viande ou de volaille en s'assurant que le thermomètre ne touche ni à un os ni à la poêle, puis faire cuire selon la température du thermomètre.

Aliment	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
Morceau de bœuf à braiser, croupe sans os ou extérieur de ronde – environ 2,27 kg (4 lb)	400 °F 204 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	30 minutes dorage 40-45 minutes/lb cuisson	Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle. Réchauffer la poêle à 204 °C (400 °F). Dorer toute la viande. Égoutter le gras accumulé de la poêle. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Couvrir en laissant l'évent fermé. Cuire et tourner la viande aux demi-heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Conserver les jus pour faire de la sauce, au goût. On peut ajouter ½ t d'eau pour obtenir un extérieur moins croustillant.
POULET 1 ou 2 à griller - à rôtir, Environ 2,27 kg (4 lb) chacun	375 °F 191 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	30 minutes dorage 1 h – 1 h 15 cuisson	Réchauffer la poêle à 191 °C (375 °F). Faire dorer tout le poulet. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Égoutter le gras accumulé, au goût. Couvrir en laissant l'évent ouvert. Au milieu du temps de cuisson, tourner le poulet et le laisser rôtir jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
RÔTI DE PORC longe, désossé Environ 1,36 kg (3 lb)	400 °F 204 °C Doré 300 °F 154 °C Rôti	15 minutes dorage 1 h - 1 h 15 cuisson	Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle. Réchauffer la poêle à 204 °C (400 °F). Dorer toute la viande. Réduire la température à 154 °C (300 °F). Égoutter le gras accumulé de la poêle. Placer le côté gras du rôti dans le fond de la poêle. Couvrir en laissant l'évent ouvert. Tourner la viande environ aux heures pendant la cuisson. La viande doit être bien cuite.

GUIDE DE FRITURE

Utiliser environ 946 ml (1 pinte) d'huile végétale dans la poêle pour frire. (Il s'agit de la quantité maximale d'huile qui devrait servir à la friture.) Régler le sélecteur de température au réglage maximal lorsque l'huile est dans la poêle. Attendre que le témoin s'éteigne avant d'ajouter des aliments.

MISE EN GARDE : Lorsque l'huile est chauffée à des températures élevées, il y a émission de gaz inflammables. Ne pas exposer une flamme à ces gaz au risque de les enflammer et de causer un incendie. Afin d'éviter les risques d'éruptions, de brûlures et d'incendie, ne jamais couvrir la poêle lorsqu'on y réchauffe de l'huile.

Autres conseils pratiques relatifs à la friture

1. Les aliments devraient être de dimensions uniformes.
2. Dans la mesure du possible, laisser les aliments réfrigérés reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de les frire. Sortir les aliments surgelés du congélateur tout juste avant de les frire.
3. Essuyer le surplus d'humidité des aliments à l'aide d'essuie-tout avant de les frire. Retirer les gros cristaux de glace des aliments surgelés. On minimise de la sorte les éclaboussures d'huile.
4. Déposer soigneusement les aliments dans l'huile chaude afin d'éviter les éclaboussures. Éviter de trop remplir la poêle.
5. Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique dans l'huile bouillante; ils fondront.
6. Utiliser de l'huile végétale de qualité pour frire. Ne pas utiliser du beurre, de la graisse de bacon, du lard, de la margarine ni de l'huile d'olive car ces corps gras ont tendance à produire de la fumée ou à s'enflammer aisément.
7. Afin d'empêcher l'huile de descendre sous la température de friture appropriée, ne déposer que de petites quantités d'aliments à la fois dans l'huile et attendre de 3 à 5 minutes en chaque session de friture.
8. Utiliser les aliments indiqués plus bas à titre de référence. Pour frire d'autres aliments, tenter des expériences afin de déterminer le meilleur temps de cuisson.
9. Laisser les aliments frits égoutter sur des essuie-tout avant de les servir.

Aliment	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
Doigts de poulet, 0,45 kg (1 lb) (environ 8)	400 °F 204 °C	8-10	Verser 1 pinte d'huile dans la poêle. Réchauffer à 204 °C (400 °F) jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Mélanger un œuf battu et 1 c. à table de lait. Y tremper les doigts de poulet, puis les passer dans une tasse de chapelure assaisonnée. Déposer le poulet dans la poêle. Cuire en tournant souvent.
Filets de poisson, environ 0,78 kg (1¾ lb) 2,54 cm (1 po) d'épaisseur, coupés en portions individuelles	400 °F 204 °C	13-15	Verser 1 pinte d'huile dans la poêle. Réchauffer à 204 °C (400 °F) jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Mélanger un œuf battu et 1 c. à table de lait. Y tremper les filets, puis les passer dans ¾ à 1 t de chapelure assaisonnée. Déposer dans la poêle. Cuire en tournant environ aux 5 minutes. Manipuler les filets délicatement pour éviter de les briser.

Aliment	Temp. approx.	Durée approx.	Directives
Rondelles d'oignons, 2 oignons moyens, tranches d'une épaisseur de 0,64 cm (¼ po) séparées en rondelles	400 °F 204 °C	2	Verser 1 pinte d'huile dans la poêle. Réchauffer à 204 °C (400 °F) jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Mélanger ½ t de farine, ½ c. à thé de levure chimique, ¼ c. à thé de persil, ¼ c. à thé de sel et une pincée de poivre dans un bol. Y ajouter un œuf battu et ⅓ t de lait. Déposer les rondelles dans cette pâte. Déposer de 15 à 20 rondelles dans l'huile bouillante. Les retourner au bout de une minute. Répéter pour le reste des rondelles.

Recettes

PILAF AU POULET EL PASO

Enduit antiadhésif
1 boîte (435 ml/14,5 oz) de bouillon de poulet
1 paquet (170 g/6,09 oz)de mélange de riz pilaf
De 1 à 1½ c. à thé de cumin
De ¼ à ½ c. à thé de flocons de piment de Cayenne
2 t de morceaux de 2,5 cm (1 po) de poulet cuit
2 t de maïs en grains surgelés
1 boîte (434 g/15,5 oz) de soya noir, égoutté et rincé
1 boîte (406 g/14,5 oz) de tomates assaisonnées en dés
½ t de tomates fraîches hachées
⅓ t d'eau

1. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle et la réchauffer là 177 °C (350 °F).
2. Verser le bouillon de poêle dans la poêle et le porter à ébullition. Ajouter en remuant le mélange de riz, le sachet d'assaisonnements du riz, le cumin et les flocons de piment de Cayenne. Porter à ébullition; couvrir, avec l'évent fermé, et réduire le feu pour laisser mijoter.
3. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes.
4. Ajouter en remuant les autres ingrédients. Couvrir, avec l'évent fermé, et porter à ébullition. Réduire le feu pour laisser mijoter. Faire cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit prêt et le repas chaud.
5. Servir en garnissant de cheddar, au goût.

Donne : Environ 6 portions.

FILETS DE PORC SAVOUREUX AU FENOUIL

2 filet de porc, environ 0,45 kg (1 lb) chacun, dégraissés
Du sel et du poivre, au goût
1 c. à table de beurre
1 c. à table d'huile d'olive
2 pieds de fenouil, tranchés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 échalotes, hachées
6 c. à table de vinaigre balsamique
1 c. à table de sauge fraîche hachée

1. Réchauffer la poêle à 204 °C (400 °F). Assaisonner le porc de sel et de poivre au goût.
2. Mettre le beurre et l'huile dans la poêle, et les étaler sur toute la surface.
3. Dorer tout le porc, pendant environ 12 minutes. Transférer dans un plat de service.
4. Ajouter le fenouil et les échalotes; faire sauter en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés, environ 10 minutes.
5. Ajouter le vinaigre et la sauge. Les incorporer en brassant. Remettre le porc dans la poêle. Porter à ébullition, couvrir (avec l'évent fermé) et réduire le feu pour laisser mijoter. Faire cuire à point, de 25 à 35 minutes de plus.
6. Trancher le porc en médaillons de 1,27 cm (½ po) et servir avec le mélange de fenouil.

Donne : De 4 à 6 portions.

BŒUF TERIYAKI AUX LÉGUMES

0,68 kg (1 1/2 lb) de bifteck de flanc roulé, de l'intérieur de ronde, tranché mince
½ t de sauce soya
⅓ t de jus de citron
2 c. à table de cassonade
1 c. à table d'huile végétale
300 ml/10 oz de champignons frais, tranchés
1 boîte (240 ml/8 oz) de châtaignes d'eau tranchées, égouttées
0,23 kg (½ lb) de pois mange-tout frais
1 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table d'eau

1. Déposer les tranches de viande, la sauce soya, le jus de citron et la cassonade dans un grand sac en plastique. Fermer le sac de façon étanche et bien mélanger les ingrédients. Laisser la viande mariner pendant au moins 30 minutes ou pour la nuit (au réfrigérateur).
2. Réchauffer la poêle à 177 °C (350 °F). Y verser l'huile végétale et l'étaler sur la surface de la poêle.
3. Verser le mélange de viande dans la poêle. Faire sauter jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée, environ 3 ou 4 minutes. Ajouter les champignons, les châtaignes d'eau et les pois mange-tout. Les incorporer au mélange de viande en brassant.
4. Couvrir, avec l'évent ouvert, et laisser cuire de 3 à 4 minutes, en brassant de temps en temps.
5. Dans une tasse à mesurer, mélanger la fécule de maïs et l'eau. Réduire le feu à une température moyenne, pousser les aliments d'un côté et ajouter le mélange de fécule. Brasser constamment jusqu'à ce que le liquide épaississe légèrement. Puis mélanger au bœuf.
6. Servir sur du riz chaud, au goût.

Donne : 6 portions.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS

1 paquet (518 g/18,5 oz) de mélange à gâteau jaune
1⅓ t d'eau
⅓ t d'huile végétale
3 œufs
6 c. à table de beurre ou de margarine
1 t de cassonade dorée bien tassée
1 boîte (532 g/19 oz) de tranches d'ananas, bien égouttées
8 cerises au marasquin, tranchées en deux et égouttées
¼ t de noix hachées

1. Préparer le mélange à gâteau selon les directives de l'emballage.
2. Tout en mélangeant le gâteau, réchauffer la poêle à 135 °C (275 °F). Faire fondre le beurre ou la margarine dans la poêle. Y ajouter la cassonade et remuer jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Étaler uniformément dans le fond de la poêle.
3. Déposer les tranches d'ananas sur le mélange de cassonade. Décorer de cerises et de noix.
4. Étaler le gâteau uniformément sur les ananas. Couvrir la poêle, avec l'évent ouvert. Cuire de 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
5. Retirer soigneusement le couvercle de la poêle pour éviter que des gouttes de condensation ne tombent sur le gâteau. Détacher le gâteau de la paroi de la poêle à l'aide d'une spatule. Renverser immédiatement la poêle sur une assiette. La laisser quelques minutes de la sorte, puis la soulever. Servir le gâteau chaud ou froid avec de la crème fouettée ou de la crème glacée, au goût.

Donne : 16 portions.

TOSTADOS AU POULET ET AU FROMAGE

Enduit antiadhésif
½ t oignons hachés congelés
1 boîte (126 g/4,5 oz) de piment vert haché
1 boîte (280 g/10 oz) de morceaux de poitrine de poulet de qualité, défaits
1 boîte (435 ml/14,5 oz) de bouillon de bœuf ou de poulet
2 t de cheddar râpé
4 tortillas, dorées au four
De la crème sûre
Des légumes verts prêts à servir
De la salsa, au goût
Du guacamole prêt à servir

1. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la poêle et la réchauffer là 177 °C (350 °F).
2. Déposer les oignons dans la poêle et les faire dorer légèrement.
3. Ajouter le piment vert haché; réduire le feu à 121 °C (250 °F). Ajouter le poulet et le bouillon. Porter à ébullition et réduire le feu pour faire mijoter. Couvrir, avec l'évent fermé, puis laisser mijoter de 10 à 15 minutes.
4. Réduire le feu au minimum et incorporer le fromage en brassant. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les ingrédients bien mélangés.
5. Pour servir, placer une tortilla sur une assiette. La garnir de ½ t de mélange de poulet en l'étalant jusqu'aux rebords de la tortilla. Ajouter les garnitures voulues avant de servir ou les passer à table.
6. Répéter pour les tortillas et le mélange qui restent.

Donne : 4 portions.

Les deux recettes qui suivent ne valent que pour les poêles à frire profondes Deep Dutchmc (modèle SK300).

COPIEUSE SOUPE AU BŒUF HACHÉ ET AU CHOU

0,45 kg (1 lb) de bœuf haché maigre
1 c. à thé d'ail haché prêt à servir
1 paquet (420 ml/14 oz.) de chou haché prêt à servir
1 boîte (1 380 ml/46 oz) de jus de tomates
2 boîtes (435 ml/14,5 oz chacune) de bouillon de bœuf
1 t de petites coquilles non cuites
1 c. à thé d'herbes
1 c. à thé de sauce Worcestershire

1. Réchauffer la poêle Deep Dutchmc à 177 °C (350 °F).
2. Déposer le bœuf haché et l'ail dans la poêle et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit brunie. Égoutter tout gras de la poêle.
3. Ajouter le chou, réduire le feu à 154 °C (300 °F) et laisser cuire jusqu'à ce que le chou soit tendre, environ 5 minutes.
4. Ajouter le jus de tomates, le bouillon de bœuf, les pâtes, les herbes et la sauce Worcestershire. Porter à ébullition, réduire le feu pour laisser mijoter et laisser cuire couvert (évent fermé) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes.
5. Mélanger une fois ou deux pendant la cuisson.

Donne : 6 portions.

SAVOUREUX CHILI VÉGÉTARIEN

2 boîtes (840 ml/28 oz chacune) de tomates entières, non égouttées
1 boîte (532 g/19 oz) de haricots rouges, rincés et égouttés
1 boîte (532 g/19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
1 boîte (532 g/19 oz) de soya noir, rincé et égoutté
2 boîtes (126 /4,5 oz chacune) de piment vert haché
1 t de maïs en grains surgelés
2 c. à table de poudre de chile
2 c. à thé de cumin haché
1 c. à thé de sel
1 boîte (168 g/6 oz) de pâte de tomates

1. Réchauffer la poêle Deep Dutchmc à 177 °C (350 °F).
2. Y déposer tous les ingrédients, sauf la pâte de tomates. Porter à ébullition. Réduire le feu pour laisser mijoter et laisser cuire pendant 30 minutes.
3. Ajouter la pâte de tomates et laisser mijoter pour 30 minutes de plus en remuant de temps à autre.

Donne : Environ 8 portions.

Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.